
VORWERK
Lo mejor de nosotros para su familia
CLASE DE NAVIDAD 2009
con Thermomix® y
Knorr®
Thermomix

ROSCÓN DE REYES



Ingredientes para 1 litro:

AZÚCAR GLAS AROMATIZADO:
- 120 g de azúcar
- la piel de 1 limón (sin la parte blanca)
- la piel de 1 naranja (sin la parte blanca)

MASA MADRE:
- 70 g de leche
- 10 g de levadura prensada fresca de panadería
- 1 cucharadita de azúcar
- 130 g de harina de fuerza

MASA:
- 60 g de leche
- 70 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 2 huevos
- 20 g de levadura prensada fresca de panadería
- 30 g de agua de azahar
- 450 g de harina de fuerza
- 1 pellizco de sal

DECORACIÓN:
- Huevo batido
- Fruta escarchada y Almendra
- Azúcar humedecido





Preparación:

1) Con el vaso y las cuchillas muy secos pulverice el azúcar programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

2) Añada las pieles de limón y naranja a través del bocal y programe **15 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Retire a un bol y reserve.

3) Ponga todos los ingredientes de la masa madre en el vaso y programe **15 segundos, velocidad 4**. Retire del vaso y forme una bola sobre la encimera. Introduzca en un bol y cubra con agua templada. Cuando la bola de masa flote y doble su volumen, estará lista.

4) Ponga en el vaso el azúcar glas aromatizado reservado, los ingredientes de la masa y, por último, la masa madre. Programe **30 segundos, velocidad 6**.

5) Amase programando **3 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**. La masa se moverá formando una bola. Deje reposar dentro del vaso hasta que la masa salga por el bocal (aproximadamente 1 hora, en función de la temperatura ambiente).

6) Baje la masa con la espátula y vuelva a amasar dentro del vaso programando **1 minuto, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

7) Retire la masa del vaso (estará blanda) y póngala sobre una superficie enharinada. Déle forma de bola alisándola bien con las manos. Coloque la bola en la bandeja del horno, forrada con papel de hornear o silpat. Para formar el roscón introduzca los dedos en el centro y abra la masa de modo que el agujero central sea bastante grande (quedará una corona de unos 35 cm de diámetro). Pinte con huevo batido y adorne con frutas escarchadas, almendras y azúcar humedecido. Deje reposar hasta que doble su volumen.

8) **Precaliente el horno a 200º**.

9) Hornee entre 20 y 25 minutos, y baje la temperatura a 180º durante los últimos 5 minutos de cocción.

PALETILLAS DE CORDERO ASADAS



Ingredientes para 2 personas:

ADOBO:
- 4 dientes de ajo
- 1 ramita de perejil fresco picado o 1 cucharadita de perejil deshidratado
- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 2 cacitos de caldo de carne Knorr



- 30 g de vinagre
- 2 ramitas de tomillo
- 50 g de vino blanco
- ½ cucharadita de pimienta

CORDERO:
- 2 paletillas de cordero lechal (1800-2000g)
- 2150 g de agua, para el vapor

Preparación:

1) Ponga en el vaso todos los ingredientes del adobo con los cacitos de caldo de carne. Programe **5 segundos, velocidad 5**.





2) Introduzca las paletillas de cordero en una bolsa de asar y vierta en la misma el adobo preparado. Cierre la bolsa y colóquela en el recipiente Varoma.

3) Vierta 2000 g de agua en el vaso (no es necesario lavarlo). Sitúe el recipiente Varoma en su posición y programe **60 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

4) Cuando termine el tiempo programado, abra la tapa del recipiente Varoma hacia el lado opuesto a usted y déle la vuelta a la bolsa con el cordero. Vierta 150 g más de agua en el vaso y programe nuevamente **60 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

5) **Precaliente el horno a 200º**.

6) Retire las paletillas de la bolsa y, con todo su jugo, colóquelas en una fuente refractaria. Lleve al horno hasta que se doren (10 minutos por cada lado aproximadamente).

SALSA COCKTAIL





Preparación:

1) Coloque una jarra sobre la tapa del Thermomix, pulse la función **balanza** y pese el aceite. Reserve.

2) Ponga el resto de los ingredientes en el vaso y programe **10 segundos, velocidad 4.**

3) Con el cubilete puesto en la tapa, programe **velocidad 4** y vierta poco a poco el aceite sobre la tapa, sin programar tiempo. Sirva esta salsa fría, con salpicón de marisco, huevo duro, etc.

Ingredientes para 500g:

- 300 g de aceite de oliva virgen extra o de aceite de girasol
- 3 yemas de huevo
- 80 g de ketchup
- 5 g de salsa Perrins
- 10 g de brandy o 10 g de whisky
- 20 g de nata líquida
- 6 gotas de Tabasco
- 65 g de zumo de naranja natural
- 5 g de sal
- 30 g de mostaza de Dijon
- 1 pellizco de pimienta

CREMA DE ALMENDRAS



Ingredientes para 6 personas:

- 200 g de almendras crudas
- 200 g de puerros (sólo la parte blanca)
- 1 diente de ajo
- 70 g de mantequilla
- 30 g de aceite de oliva virgen extra
- 2 cacitos de caldo de pollo Knorr



- 1000 g de agua
- 1 pellizco de pimienta
- 1 pellizco de nuez moscada
- 300 g de nata líquida
- 1 cucharadita de zumo de limón

Preparación:

1) Vierta las almendras en el vaso y triture programando **10 segundos, velocidad 6**. Retire del vaso y reserve.

2) Ponga en el vaso los puerros y el ajo. Programe **5 segundos, velocidad 5**. Con la espátula, baje los restos de verduras de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

3) Añada la mantequilla y el aceite y programe **10 minutos**, **temperatura Varoma, velocidad 1**.

4) Añada las almendras reservadas y programe **5 minutos, 100º, velocidad 1**.

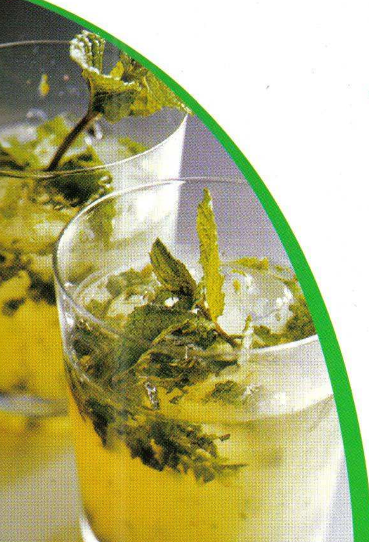
5) Agregue el agua y los cacitos de caldo de pollo. Triture programando **1 minuto, velocidad 7**.



6) Incorpore la pimienta y la nuez moscada. Programe **20 minutos, 90º, velocidad 3**.

7) Agregue la nata y el zumo de limón. Programe **7 minutos, 90º, velocidad 3**. Si le gusta más líquida, añada más agua.

MOJITO





Ingredientes para 6 personas:

- 150 g de zumo de lima
- 30 g de azúcar moreno
- 1 puñado de hojas de menta o hierbabuena. Reserve algunas para decorar
- 200 g de ron blanco o *cachaça*
- 50 g de agua mineral con gas o soda
- 800 g de hielo

Preparación:

1) Ponga en el vaso el zumo de lima, el azúcar y las hojas de menta (o hierbabuena). Programe **5 segundos, velocidad 7**.

2) Añada el ron, la soda (o agua mineral) y los hielos. Programe **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

3) Sirva inmediatamente y decore con hojas de menta.

TRONCO DE AGUACATE



Ingredientes para 6 personas:

BIZCOCHO PLANCHA:
- 4 huevos
- 120 g de azúcar
- 120 g de harina de repostería

RELLENO:
- 1 aguacate
- 200 g de palitos de cangrejo
- 200 g de gambas cocidas o de langostinos cocidos
- 300-400g de salsa cocktail

Preparación:

1) **Precaliente el horno a 180°.**

2) Coloque **la mariposa en las cuchillas**, ponga en el vaso el azúcar y los huevos y programe **6 minutos, 37°, velocidad 3**. A continuación, vuelva a programar **6 minutos, velocidad 3** sin programar temperatura.

3) Incorpore la harina y programe **4 segundos, velocidad 2**.

4) Forre la bandeja del horno con papel de hornear o lámina de silicona. Vierta la mezcla en la misma y extiéndala bien.

5) Hornee durante 9 minutos. Vuelque sobre una lámina de papel de aluminio o un paño húmedo, enróllelo y resérvelo.

6) Desenrolle el bizcocho y úntelo con salsa cocktail. Cubra con palitos de cangrejo troceados (o con gambas y langostinos). Haga láminas finitas con el aguacate y póngalas sobre los palitos. Vuelva a enrollar apretándolo y déjelo en el frigorífico bien envuelto en papel de aluminio o film transparente. Antes de servirlo, cubra con la salsa cocktail restante y adórnelo a su gusto.

TARTAR DE SALMÓN FRESCO



Preparación:

1) Ponga la pimienta rosa y el eneldo en el vaso y programe **5 segundos, velocidad 6**. Con la ayuda de la espátula baje los restos de los ingredientes de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

2) Añada el salmón, el zumo de limón, el aceite, la salsa Worcestershire, la sal y la pimienta. Programe **4 segundos, velocidad 5**.

3) Reparta los berros en 6 platos y coloque el tartar de salmón encima. Decore con algunos granos de pimienta rosa y eneldo. Sirva frío.

Ingredientes para 6 personas:

- 1 cucharadita de granos de pimienta rosa
- 2 ramitas de eneldo fresco
- 300 g de salmón fresco sin piel en filetes, calidad sushi.
- zumo de 1/2 limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cucharadita de salsa Worcestershire
- ½ cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta
- 1 ramillete de berros o ensalada mixta

Recomendación: utilice únicamente pescado fresco que haya estado congelado a un mínimo de -18ºC durante las últimas 12 horas; sirva con nata montada.



TURRÓN A LA PIEDRA



Ingredientes para 500 g:

- 250 g de azúcar
- piel de 1 limón, sólo la parte amarilla
- 300 g de almendras peladas y tostadas
- 1 cucharadita de canela en polvo

Preparación:

1) Ponga el azúcar en el vaso y pulverice programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

2) Añada la piel de limón y vuelva a programar **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

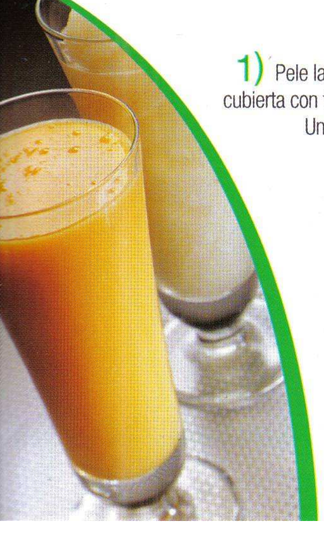
3) Incorpore las almendras y la canela y programe **15 segundos, velocidad 6**.

4) Con la espátula baje los restos de pasta de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

5) Vuelva a programar **velocidad 6 sin programar tiempo** hasta que se haya desprendido el aceite de la almendra y quede una textura un poco aceitosa como de "serrín".

6) Forre una caja de madera con folios blancos, dejando que sobresalga por los laterales para poder envolverlo. Espolvoree el papel del interior de la caja con canela, vierta la pasta presionando bien y alise con la ayuda de una cuchara. Cubra el turrón con el papel, y cierre la caja.

SORBETE DE MANDARINAS



Ingredientes para 6 personas:

- 1000 g de mandarinas (en gajos congelados)
- 300 g de azúcar
- 3 limones pelados, sin nada de parte blanca ni pepitas
- 100 g de agua

Preparación:

1) Pele las mandarinas, separe los gajos y colóquelos en una bandeja cubierta con film transparente o papel de aluminio, dentro del congelador. Una vez congeladas puede guardarlas en una bolsa de plástico (o recipiente hermético) hasta el momento de utilizarlas.

2) Vierta el azúcar en el vaso y pulverice programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

3) Incorpore los limones pelados, los gajos de mandarina congelados y el agua y programe **velocidad 10** (sin programar tiempo).

4) Introduzca la espátula por el bocal y muévala de derecha a izquierda para conseguir una trituración uniforme.

5) Sírvalo rápidamente en copas adornado con guindas, hojas de menta, etc.

Sugerencia: puede añadir una clara de huevo para que quede más cremoso y sustituir las mandarinas por otra fruta (fresones, kiwis, piña, naranjas, melocotones, etc).


"Para darle un sabor más natural,
un cacito de caldo Knorr, y hacemos
de un arroz a la cazuela, una
bronoisse de arroz y vegetales contentos."
JORDI CRUZ. El chef español más joven en obtener una Estrella Michelin
Haz de tus platos, platos de 5 tenedores.
Knorr
CACITO DE CALDO PARA COCINAR
POLLO
NUEVO
Knorr
Qué son los cacitos de caldo Knorr:
• Son la reducción perfecta de un caldo, elaborado con ingredientes naturales y reducido a fuego lento • Añádelos para dar un sabor más natural a tus recetas de siempre como guisos, sopas, arroces y pastas • De textura gelatinosa, se disuelven fácilmente
Cada comida es una oportunidad







CONCURSO PARA CLIENTES

DEL 2 DE NOVIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE 2009

Todos nuestros clientes que hayan asistido a esta clase especial de Navidad pueden participar en nuestro **concurso** y **ganar un libro Thermomix®** de su elección y un **regalo de Knorr**. Sólo tiene que preparar en casa 7 recetas que elija de esta clase, hacerles una foto y enviárnoslas a: **marketing.thermomix@vorwerk.es**



Es imprescindible aportar junto con las fotos los siguientes datos:

- Nombre y apellidos del cliente
- Domicilio completo (calle, C.P., provincia)
- Teléfono de contacto (fijo o móvil)
- Nombre y apellidos de su presentador/a
- Fecha y lugar de la clase
- Comentario para cada receta:
  - Si ha sido fácil
  - Si ha gustado
  - Sugerencias

Premiamos a los **50 primeros clientes** que cumplan todos los requisitos según el orden de recepción de los emails. Los premiados recibirán una carta por correo y serán contactados por su presentador/a a partir del 11 de enero 2010.

Si quiere **otras propuestas de recetas para esta Navidad**, descúbralas en:

www.thermomix.es/navidad



¿CONOCE LA REVISTA OFICIAL DE THERMOMIX®?

Para más información póngase en contacto con su presentador/a, infórmese en su delegación Thermomix® más cercana o visite nuestra página www.thermomix.es

